

Zillertaler Krapfen, Nussbutter, Sommersalat

Für zwei Personen

Für den Krapfenteig:

3 Eier	300 ml Vollmilch	Butter
50 ml Mineralwasser	200 g glattes Weizenmehl	Rapsöl, Salz

Für die Füllung:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	150 g Zillertaler Graukäse
50 g Zillertaler Zigerkäse	50 g Bergkäse	50 g Gorgonzola pikant
200 g Butter	150 g Speisetopfen	½ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für den Salat:

400 g Wildkräutermischung	1 Salatherz	1 Bund Radieschen
50 g kleine Himbeeren	30 ml Himbeeressig	20 g mittelscharfer Senf
Zucker	50 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Krapfenteig:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer Pfanne (ø 20 cm Durchmesser) in Butter und Öl zu Palatschinke herausbacken.

Für die Füllung:

Kartoffel schälen, sehr klein schneiden und in Salzwasser garen.

Abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und leicht anschwitzen. Kartoffeln fein reiben. Schnittlauch fein hacken. Die verschiedenen Käsesorten ebenfalls sehr fein reiben. Dann alle Zutaten, bis auf die Butter, vermengen und zu einer glatten, zähen Masse verarbeiten. Wenn notwendig mit etwas Wasser verlängern. Nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anschließend die Fülle in die vorbereiteten Palatschinken einstreichen, einschlagen und in geschäumter Butter schwenken. Dann im Backofen bei 90 Grad warmstellen.

Butter in der Pfanne zu brauner Butter weiterverarbeiten. Vor dem Anrichten Palatschinken damit übergießen und mit Schnittlauch garnieren.

Für den Salat:

Wildkräuter und Salatherz abrausen und gut abtropfen lassen.

Wildkräuter und Salatherz in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und unter die anderen Zutaten mischen.

Ebenfalls die Himbeeren hinzugeben.

Himbeeressig, Senf, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren und den vorbereiteten Salat damit marinieren.

Salat in einer separaten Schüssel anrichten und mit Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Rotkleeblüten und Ringelblume dekorieren.

Hannes Brandacher am 02. Oktober 2024